

For product questions contact:

Jarden Customer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com


Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
Jarden Customer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759

www.oster.com

 Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-102910-657

Printed in China
Impreso en China

P.N. 146138

Oster®

# RICE COOKER
## OLLA ARROCERA
### User Guide/ Guía del Usuario:





***Safety***
***Seguridad***



***How to use***
***Cómo usar***



***Cleaning***
***Cuidado y Limpieza***



***Warranty***
***Garantía***

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions before using your rice cooker.**
2. Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing cover or handling hot containers. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to Oster® Customer Service (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Oster® may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use this appliance for anything other than intended use.
14. To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable pot.
15. Do not pour liquid into outer pan.

## THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY



This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

**DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

## FOR 120 & 127V WITH TWO FLAT PINS ONLY

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized plug in only one way. If you cannot completely insert the power plug into the power outlet, reverse the direction of the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## POLARIZED PLUG

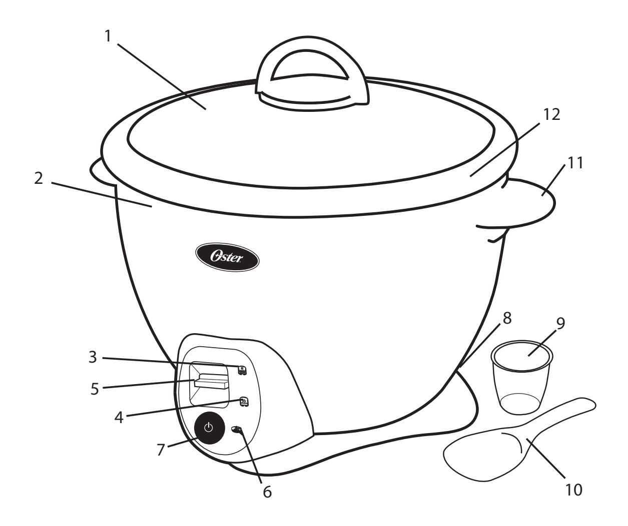
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS





# LEARNING ABOUT YOUR RICE COOKER




1. Glass Lid
2. Heating Body
3. Keep Warm Light (green)
4. Cook Light (amber)
5. On-Switch Cook Button
6. Sauté Light (red)
7. Sauté On/Off Button
8. Power Cord
9. 5.33 Ounce Measuring Cup
10. Paddle
11. Handle
12. Inner Pot





# HOW TO:

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash the Glass Lid, Inner Pot, Paddle and Measuring Cup in warm, soapy water.

## USING YOUR MULTI-USE RICE COOKER

Your Multi-Use Rice Cooker includes a convenient and useful Sauté Function which allows you to sauté/brown onions, garlic and/or other ingredients in oil prior to cooking. You can choose to cook rice or other meals directly without the need to sauté, but this added feature gives you greater versatility in the preparation of your favorite recipes.

**NOTE:** You may need to adjust the quantity of water depending on the kind of rice you are cooking and how moist you prefer it. For stickier rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water. If you are cooking brown rice, add more water. You may also need to adjust the water quantity by adding more water if you are using the rice cooker at a high altitude.

## SAUTÉ FUNCTION

This function was designed to allow you to sauté or brown your foods:

1. Remove lid and place food inside unit.
2. Connect power cord to an electrical outlet and press the Sauté On/Off Button ⏻ once to active function.
3. The Sauté light will turn on, indicating Sauté feature is enabled.
4. This function requires close supervision and needs to be controlled manually. When browning is done, turn off this function by pressing the Sauté On/Off Button ⏻ once.

**IMPORTANT: Before cooking rice, indicator light will turn off indicating Sauté function is disabled**.

**NOTE: Do not use a metal spoon to stir the food inside the inner pot since that might damage the non-stick coating, which could affect the unit performance in the long term**.

## AUTOMATIC COOK FUNCTION

1. Ensure appliance is unplugged.
2. Measure raw rice for desired amount with the 5.33 oz. Measuring Cup provided. Add rice to inner pot.

   **NOTE:** One cup of the uncooked rice will make about two cups of cooked rice. This unit can hold a maximum of 10 cups of uncooked rice using the cup provided.
3. Using the Measuring Cup, add proper amount of water to the Inner Pot (for every cup of raw rice, add 1-1/2 cups of water).
4. Insert the Inner Pot into the Rice Cooker. Make sure that the Inner Pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly. Cover with Lid. WHEN USING THE AUTOMATIC COOK MODE DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.
5. Plug the Power Cord into an electrical outlet. Activate the Rice Cooker on by pushing down the On-Switch Cook Button. Make sure the Cook Light (amber) is on.

**IMPORTANT: If you use the sauté/brown function, you must manually turn off the sauté/brown function before cooking rice.**

6. When your rice is cooked, the unit will automatically switch to the warm function and the Keep Warm Light (green) will turn on. The Rice Cooker will keep the rice warm until the unit is disconnected from the wall outlet.
7. The Rice Cooker will automatically keep rice warm at 140°F – 175°F.
8. Allow the appliance to cool completely before cleaning. Disconnect the plug from the wall outlet when not in use.

**NOTE:** Wash the rice in a separate bowl, prior to cooking, if desired. For softer rice, we suggest preparing rice and water in the Inner Pot and letting soak for 10 – 20 minutes before cooking.

## INSTRUCTIONS TO REHEAT RICE

To reheat cold rice, add 1/4 cup (4 Tbsp.) of cold water per cup of cooked rice, stir to mix, and then press On-Switch Cook Button to start cooking. When rice is warm, the Rice Cooker will automatically switch to the keep warm function.



# CARE & CLEANING

**This appliance should be cleaned after every use.**

1. Unplug the Rice Cooker from the wall outlet when not in use or before cleaning. Never immerse the Heating Body in water or any other liquid! Allow the Rice Cooker to cool completely before cleaning.
2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads or steel wool to clean the Rice Cooker.
3. Heating Body: lightly wipe the exterior with a damp cloth or sponge. DO NOT IMMERSE HEATING BODY INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID. Dry thoroughly with a soft cloth.
4. Inner Pot: fill with hot water and let sit for a while and then wash with hot, soapy water using a sponge and dry thoroughly with a cloth or use dishwasher.
5. Lid, Measuring Cup and Paddle: wash in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. CAUTION: handle the Lid with extreme care, as it may become slippery when wet or use dishwasher.
6. Heating plate: grains of rice or other foreign matter may stick to the heating plate. These must be removed to prevent inadequate cooking. To remove cooked rice, smooth (very fine grade) sandpaper only can be used. Carefully hand smooth and polish the spot for good contact between the heating plate and the bottom of the Inner Pot.
7. There are no user serviceable parts inside this appliance. Do not attempt to repair this appliance yourself as you could render it dangerous to use.





# RECIPES

## RICE WITH CHICKEN

2 lb rice
3 green peppers
4 cloves garlic
4 chicken breasts
black pepper to taste
chicken broth, 1 envelope
1 onion
2 carrots
celery to taste
3 tablespoons salt
oregano to taste
tomato paste

**Preparation**
Cook the chicken in water, salt, black pepper, oregano, chicken broth in the Oster® Multi-Use Rice Cooker. When done, shred the chicken in the water in which it was cooked and add green peppers, onion, garlic, celery and carrots, everything well chopped. Cook 10 minutes, and add tomato paste and shredded chicken. After the sauce is cooked, add the uncooked, washed rice and cover the rice somewhat more than normal.

## RICE AND TUNA SALAD

2 cups cooked rice
1 can tuna
3 hard-boiled eggs
Salt and pepper
Olive oil
2 peppers in vinegar*
3 ½ oz green olives
Mayonnaise
Lettuce leaves
Vinegar

**Preparation**
Cook the rice in the Oster® Multi-Use Rice Cooker in the traditional manner, remove and place on a platter until it is completely cool. Dice the cooked peppers and slice the eggs. Shred the tuna and add along with the remaining ingredients to the rice, reserving some of the egg slices and olives to garnish the salad. Season with olive oil, salt, pepper and vinegar. Serve the salad on a platter with lettuce leaves and garnish with hard-boiled egg and olives.

* Peppers in vinegar: wash and cut the peppers in two lengthwise. Remove the seeds and cook the peppers in a saucepan with two cups water and one-half cup vinegar with a pinch of salt. After 15 minutes, remove from heat.





## RICE PUDDING

1 cup rice
1 cinnamon stick
1¾ cup evaporated milk
1 teaspoon grated lemon and orange peel
1-teaspoon vanilla
1 egg yolk
3 cups water
2 whole cloves
1¼-cup condensed milk
½ cup dark raisins
¼ cup grape brandy
Powdered cinnamon

**Preparation**

In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, cook the pre-washed rice with 3 cups of water, cinnamon stick and cloves. Once the rice is cooked, add evaporated and condensed milk, grated lemon and orange peel, and raisins. Continue stirring until set. Add vanilla, grape brandy and the egg yolk well beaten. Sprinkle with cinnamon and serve.

## CHINESE RICE

4 cups of cooked rice
½ cup of bean sprouts
1 scallion (green onion), minced
3 tablespoons of soy sauce
2 tablespoons of sesame oil
½ cup of snow peas
1 sliced onion
1 red pepper, thinly sliced
1 tablespoon of shredded ginger

**Preparation**

Turn on "⏻" the sauté function of your Oster® Multi-Use Rice Cooker. Sauté the onion and red pepper. Add the ginger, the snow peas and the bean sprouts. Then add the cooked rice and stir it until it is hot. Add the soy sauce and then the minced scallion. Turn off "⏻" the sauté function. Serve hot.





# 1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

**What are the limits on JCS's Liability?**

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

**How to Obtain Warranty Service**

**In the U.S.A.**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

**In Canada**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**





# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Lea Todas Las Instrucciones Antes De Usar.**
2. No toque las superficies calientes. Use agarradores de ollas cuando remueva la tapa o cuando manipule recipientes calientes. Use las asideras o perillas.
3. Para protegerse del riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe o la unidad de calentamiento en agua u otro líquido.
4. Supervisón estricta es necesaria cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar el aparato. Deje enfriar antes de poner o remover partes, y antes de limpiar.
6. No opere ningún aparato eléctrico con el cordón o enchufe dañado, o después de que el aparato haya tenido una falla o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al Servicio al Cliente de Oster® (vea Garantía) para evaluación, reparación o ajuste mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por Oster® puede causar lesiones.
8. No use al aire libre.
9. No deje que el cordón cuelgue del borde de la mesa o tablero de cocina, o que toque superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
11. Use precaución extrema cuando mueva cualquier aparato que contenga líquidos calientes.
12. Para desconectar, remueva el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No use este aparato para otro uso que no sea el recomendado.
14. Para reducir el riesgo de shock eléctrico, cocine solamente en la olla removible. No vierta líquidos en la olla exterior.

## ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE



Este aparato es para uso doméstico solamente. No contiene partes que puedan ser reparadas por el usuario. La unidad de energía nunca necesita lubricación. No intente reparar este producto. Se provee un cable eléctrico corto para reducir el riesgo que puede ser causado por el enredo o tropiezo con un cable largo.

## UNICAMENTE PARA ARTEFACTOS DE 120 Y 127 VOLTIOS CON DOS CLAVIJAS PLANAS

Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún no encaja llame a un electricista de confianza. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

## ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es mas ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe debe entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, déle la vuelta. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe entra holgadamente en el tomacorriente AC o si el tomacorriente AC se siente caliente no use ese tomacorriente.

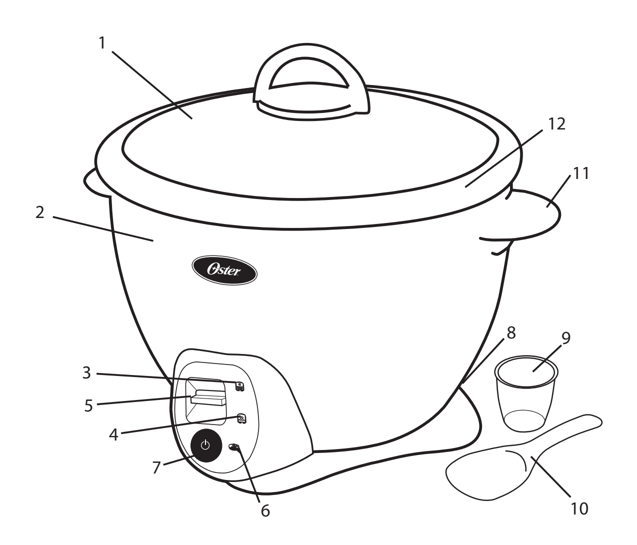
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES







# APRENDER ACERCA DE SU RICE COOKER




1. Tapa de Vidrio
2. Cuerpo Calefactor
3. Luz Indicadora de Calentar (verde)
4. Luz de Cocción (naranja)
5. Interruptor de Encendido para Cocción
6. Luz Indicadora de sofrito (roja)
7. Botón de Encendido y Apagado para Sofreír
8. Cordón Eléctrico
9. 5.33 onzas Taza Medidora
10. Cuchara
11. Asas
12. Olla Interior






# COMO:

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lave la tapa de vidrio, la olla interior la paleta y la taza medidora en agua tibia jabonosa.

## INSTRUCCIONES PARA LA ARROCERA MULTI-USOS

Su Olla arrocera multiuso incluye una cómoda y útil función para sofreír la cual le permite dorar o sofreír en aceite cebollas, ajos y otros ingredientes antes de cocinar. Puede elegir cocinar el arroz o las comidas directamente sin necesidad de sofreír, pero esta función adicional le ofrece mayor versatilidad para preparar sus recetas predilectas.

**NOTA:** Tal vez deba rectificar la cantidad de agua, dependiendo del tipo de arroz que cocine y qué tan seco lo prefiera. Para obtener un arroz más pegajoso, añada un poco más de agua. Para obtener arroz más suelto, añada un poco menos de agua. Si está cocinando arroz integral, agregue más agua. Asimismo, quizás deba rectificar la cantidad de agua y añadir mayor cantidad si utiliza la olla arrocera en zonas de gran elevación.

## FUNCIÓN PARA SOFREÍR

Esta función fue diseñada para permitir saltear o dorar sus comidas.

1. Retire la tapa y coloque los alimentos dentro de la unidad.
2. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente y pulse una vez el botón de encendido/apagado ⏻ para sofreír para activar la función.
3. La Luz de Salteado se encenderá indicando que la función de Salteado está activada.
4. Esta función requiere estricta supervisión y debe regularse manualmente.

Cuando haya terminado de dorar, apague la función pulsando una vez el botón de encendido/apagado ⏻ para sofreír.

**IMPORTANTE: Antes de cocinar arroz, la luz indicadora se apagara indicando que la función de Salteado está desactivada.**

**NOTA: No utilice una cuchara metálica para revolver los alimentos dentro de la olla interior ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente lo cual a la larga podría afectar el desempeño de la unidad.**

## FUNCION DE COCCION AUTOMATICA

1. Asegúrese de que el aparato esta desenchufado.
2. Mida el arroz sin cocinar para la cantidad deseada con la Taza Medidora de 5.33 onzas que se provee. Añada arroz en la olla interna.

   **NOTA:** Una taza de arroz sin cocinar rendirá aproximadamente dos tazas de arroz cocido. Esta unidad tiene una capacidad máxima de 10 tazas de arroz sin cocinar usando la taza que se provee.
3. Usando la Taza Medidora, añada la cantidad apropiada de agua a la Olla Interna (Por cada taza de arroz sin cocinar, añada 1 ½ taza de agua).
4. Coloque la Olla Interior dentro del Cuerpo Calefactor. Asegúrese de que la Olla Interior haga contacto con el plato calefactor girándola ligeramente de derecha a izquierda hasta que esté colocada correctamente. Cubra con la tapa. AL UTILIZAR ESA MODALIDAD DE COCCIÓN AUTOMÁTICA NO HAGA FUNCIONAR LA UNIDAD DESTAPADA. SE PRODUCE VAPOR DURANTE SU USO.
5. Conecte el Cable eléctrico. Encienda la Arrocera presionando el Interruptor de Encendido para Cocción. Verifique que la Luz de Cocción (naranja) esté iluminada.

**Importante: Si utiliza la función para sofreír/dorar, deberá desactivar manualmente dicha función antes de cocinar el arroz.**

6. Cuando el arroz ya esté cocido, la Arrocera automáticamente cambiará



a la función de calentar y la Luz de Calentar (verde) se iluminará. La Arrocera permanecerá calentando hasta que la unidad sea desconectada del tomacorriente.

7. La Arrocera mantendrá el arroz caliente a una temperatura de 60°C – 80°C (140°F – 175°F) automáticamente.
8. Permita que el artefacto se enfríe completamente antes de limpiar. Desconecte la Arrocera del tomacorriente cuando no la esté utilizando..

**NOTA:** Lave el arroz en un tazón por separado si así lo desea. Para un arroz más suave, sugerimos que prepare el arroz y el agua en la Olla Interior y déjelo remojando de 10 a 20 minutos antes de cocinar.

## INSTRUCCIONES PARA RECALENTAR EL ARROZ

Para recalentar arroz frío, agregue 1/4 de taza (4 cucharadas) de agua fría por cada taza de arroz, revuelva y mezcle, después presione el Interruptor de Encendido para Cocción. Cuando el arroz esté caliente, la Arrocera automáticamente cambiará a la función de calentar.







# CUIDADO Y LIMPIEZA

**Limpie la Arrocera después de cada uso.**

1. Desconecte la Arrocera del tomacorriente cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. ¡Nunca sumerja el Cuerpo Calefactor en agua o en ningún otro líquido! Permita que la Arrocera se enfríe antes de limpiarla.
2. No use limpiadores abrasivos, esponjas de metal o lana para limpiar la Arrocera.
3. Cuerpo Calefactor: limpie ligeramente el exterior con un paño o esponja húmedos. ¡No sumerja el Cuerpo Calefactor en agua o en ningún otro líquido! Seque bien con un paño suave.
4. Olla Interior: llene con agua caliente y permita que esté así un tiempo, después lave con agua caliente jabonosa y una esponja; seque bien con un paño. También puede lavarse en lavaplatos.
5. La Tapa, la Taza Medidora y la Cuchara: lave en agua tibia jabonosa. Enjuague bien y seque. PRECAUCIÓN: maneje la tapa con extremo cuidado, puede resbalarse cuando está mojada. También puede lavarse en lavaplatos.
6. Plato Calefactor: granos de arroz y otros objetos extraños pueden pegarse al plato calefactor. Estos deben ser removidos para prevenir un funcionamiento inadecuado al cocinar. Para retirar el arroz cocido, solo puede usar un papel de lija muy suave (de grado muy fino). Con mucho cuidado pula y alise a mano la mancha para que haya un buen contacto entre la placa térmica y la base de la olla interna.
7. No hay partes que usted pueda reparar dentro de la Arrocera. No intente reparar este electrodoméstico ya que puede ser peligroso.







# RECETAS

## ARROZ CON POLLO

2 lb. arroz
3 aji dulce
4 dientes de ajo
4 pechugas de pollo
pimienta al gusto
caldo de pollo, 1 sobre
1 cebolla
2 zanahorias
apio al gusto
3 cucharadas de sal
orégano al gusto
pasta de toma

**Preparación**
Se cocina el pollo en agua, sal, pimienta, orégano, caldo de pollo en su Arrocera Multi-Usos Oster®. Al estar listo se deshilacha el pollo en el agua que se cocinó, se hierven el ají, la cebolla, ajo, apio, zanahoria todo bien picadito, 10 minutos de cocimiento, se le agrega pasta de tomate y el pollo deshilachado. Luego de tener la salsa se le agrega al arroz crudo y limpio tapando el arroz un poco más de lo normal.

## ENSALADA DE ARROZ CON ATÚN

2 tazas de arroz cocido
1 lata de atún
3 huevos duros
Sal y pimienta
Aceite de oliva
2 pimientos en vinagre*
100 gr. de aceitunas verdes
Mayonesa
Hojas de lechuga
Vinagre

**Preparación**
Cocinar el arroz en la Arrocera Multi-Usos Oster® en la forma tradicional, retirarlo y colocarlo en una fuente hasta que se enfríe totalmente. Cortar los pimientos cocidos en trocitos y los huevos duros en rodajas. Desmenuzar el atún e incorporarlo junto con el resto de los ingredientes al arroz, dejando algunas rodajas de huevo y aceitunas para decorar. Condimentar con aceite de oliva, sal, pimienta y vinagre. Vaciar la ensalada sobre una fuente decorada con hojas de lechuga y adornar con huevos duros y aceitunas.

* Pimientos en vinagre: lavar y cortar los pimientos por la mitad a lo largo. Quitarle las semillas y ponerlos a cocinar en una cacerola con dos tazas de agua y media taza de vinagre de vino con un poco de sal. Después de 15 minutos, retirar del fuego.





## ARROZ CON LECHE

1 taza de arroz
1 palito de canela
1 ¾ taza de leche evaporada
1 cucharadita de ralladura de limón y naranja
1 cucharadita de vainilla
1 yema de huevo
3 tazas de agua
2 clavos de olor
1 ¼ lata de leche condensada
½ taza de pasas negras
¼ taza de pisco
Canela en polvo

**Preparación**

En la Arrocera Multi-Usos Oster®, poner a hervir el arroz, previamente lavado, con las 3 tazas de agua, el palito de canela y los clavos de olor. Una vez cocido el arroz, agregar los dos tipos de leche, la ralladura y las pasas. Seguir moviendo hasta que tome cuerpo. Incorporar la vainilla, el pisco y la yema de huevo bien batida. Espolvorear con canela y servir.

## ARROZ CHINO

4 tazas de arroz cocinado
½ taza de raíces chinas
1 cebollín (cebollino, cebollina, cebolla larga, chives), picado
3 cdas de salsa de soya
½ taza de judías
1 cebolla tajada
1 pimiento (ají) rojo, cortado en juliana
1 cda de jengibre rallado
2 cdas de aceite de ajonjolí (sésamo)

**Preparación**

Encienda la función de sofrito “⏻” de su Arrocera Multi-Usos Oster®. Agregue la cebolla cabezona y el pimiento. Sofría. Luego, agregue el jengibre, las judías y las raíces chinas. Agregue el arroz cocinado y revuelva hasta que el arroz esté caliente. Agrega la salsa de soya y finalmente el cebollín picado. Apague la función de sofrito “⏻”. Sirve caliente.





# GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, “JCS”), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

**¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?**

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

**Cómo solicitar el servicio en garantía**

**En los Estados Unidos**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

**En Canadá**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA**.



# NOTES

# NOTAS